

ÇORBA

- Her derde deva, lezzeti şifa çorba...
- Lezzeti şifalı çorba...
- Çorbanın tuzu kıvamında, yüreğinizin yağmuru tadında olsun...

Duyguların en sıcakını toplayan, iç ısıtan, rahatlatan, hastaları iyileştiren, yuvayı çağrıştıran en özel yemek bana göre çorba... Binlerce yıldır görevini en iyi şekilde yapıyor. Farsça tuzlu su anlamına gelen shorba, dilimize çorba olarak geçmiştir. Dünyanın pek çok ülkesinde çorba her derde deva özelliğini hep korumaktadır. Hatta tavuk suyuna çorbanın ilaca eşdeğer sayılabilecek şifası uzmanlar tarafından da Kabul görmüştür. Her sofrada çorba olsa da pişirmek marifet ister. İşte size güzel çorba pişirmenin püf noktaları... Eğer mümkünse çorbaya uygun lezzette et, tavuk, sebze ya da balık sularıyla çorbanızı hazırlayın. Baharat ve taze otlarla çorba hazırlıyorsanız bu malzemeleri en son ekleyin ki lezzeti bozulmasın. Terbiyeli çorbalar hazırlarken, terbiye sosunu mutlaka ısıtarak çorbaya ekleyin. Sütlü ve kremalı çorbalarda çorba piştikten sonra süt ve kremasını ilave edin. Eğer sağlığınız uygunsa çorbaları tereyağı ile hazırlayın. Her yemekte olduğu gibi sabrınızı, emeğinizi, tüm güzel duygularınızı tencerenize ekleyin...